

農村における米の消費実態

— 砺波市における調査から —

砺波市農業協同組合 生活指導員一同

はじめに

国民1人当たりの年間の米の消費量は昭和35年の114.9kgを最高に、その後減少を続け、昭和62年現在71.9kgとなり、この27年間に37.4%も低下しました。特に農村部での消費減退が進み、私達生産者自身米消費を見直し、自らの問題として消費拡大に取り組みたいものです。(図1, 2)

図1 国民1人1年当たりの米消費量

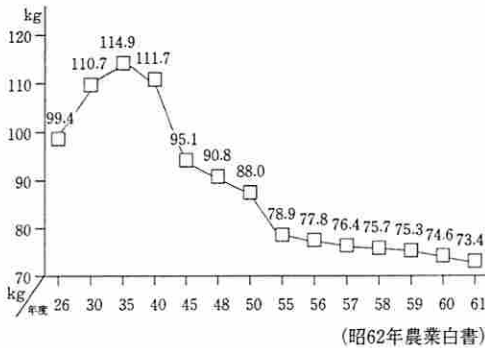
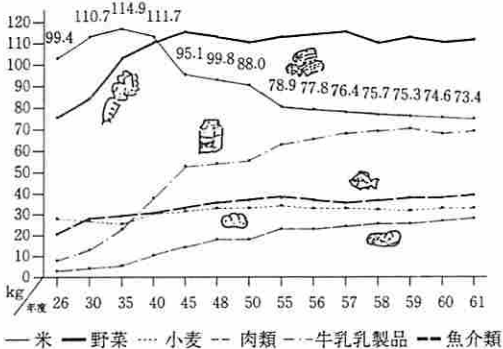


図2 国民1人1年当たりの供給純食料



この米消費が砺波市の農家ではどのようなになっているか、米消費の実態を知る目的でアンケート調査を実施したのでその結果について報告し、米消費をめぐる問題について考えてみたいと思います。

1. 調査方法

目的： 近年各家庭において、米の消費量が年々減少傾向にあり、特に農家における減少が目立ってきています。このことから、農家自らお米の消費拡大に取り組むことが大切と考え、米消費の実態並びに、今後の消費拡大に対する考え等についてアンケート調査を実施しました。

調査日：昭和63年7月

調査対象：砺波市内農家 5,753戸

回答状況：回答数 4,870戸 (回答率 84.7%)

2. 結果と考察

(1) 1人当たりの米消費量

砺波市の農家1戸当たりの1年間の米消費量は、93.1kgと全国平均の71.9kgを21.2kg、29.5%多かった。地域別に中部地区、北部地区、庄西地区、庄東地区の消費量を比較すると、庄東地区が97.7kgで最も多く、その中でも寺尾が113.9kgで平均より22.3%多かった。逆に最も少なかったのは混住化の進む北部地区の90.8kgであり、その中でも油田が86.5kgで

表1 地区別米消費量

地区	回答数	米消費量 (kg)	保有米 (kg)	緑故米 (kg)		
中部	出町	263	100.2	93.0	516	120
	五鹿屋	303	92.0		471	170
	東野尻	286	90.3		462	96
	鷹西	364	90.9		498	152
北部	若林	160	98.0	90.8	498	90
	林	399	87.6		480	98
	高波	272	96.4		462	121
	油田	332	86.5		465	77
庄	庄下	238	95.3		480	115
	中野	310	89.6	91.1	519	153
	南般若	231	90.5		495	156
	柳瀬	206	98.8		453	151
東	太田	305	90.3		519	150
	般若	428	93.6	97.7	486	141
	東般若	299	95.8		498	147
	芹谷野	286	87.5		522	99
東	東別所	89	106.8		501	170
	寺尾	99	113.9		489	94
合計	4,870	93.1	93.1	486	128	

平均より7.1%少なく、最も多い寺尾の75.9%でした。(表1)

また、家族人数別に米消費量を比較すると家族人数が少ないほど消費量が多かった。これは、幼児や若者の消費量が少ないためと思われる。

(2) 年間の保有米量

1年間に農家の蓄える保有米の量は、平均486kgで緑故米の128.4kgを加えると614.4kg、約10俵になります。一戸当りの米の年間消費量が446.4kgであるので、農家では自家消費分を収穫の際に蓄えていることになります。

(3) 主食に占める米の位置

朝食に家族全員が米を主食にしていると回答した人が73%、パン食の者もいるが米を朝食に主食としている家族を含めると全体の96.8%の家族が米を利用しています。また、家族人数が多くなるに従って全員が米を主食にする家族が多く、地区別では米の消費量に

比例して米を利用している家族が多くなっています。

朝食については、近年若い人の中で食べない人が多いことも指摘されていますが、一日の活力源となるのでしっかり摂りたいものです。ちなみに1カ月の食事の中でラーメンやうどんなどの麺類で食事する回数は5.3回、パンで食事をする回数は3.5回であり、外食の頻度が高くなっていることも原因の1つと考えられます。

(4) 手作り弁当の利用状況

調査の結果より農家の一戸当りの勤務者数の平均は1.9人であり、そのうち弁当を持参するものが80.5%、弁当なしが19.5%でした。弁当なしの理由は社員食堂を利用するが70.5%、本人の嗜好が21.2%、おかずをつくるのが面倒が8.3%でした。

(5) 子供のおやつ摂取状況

最近の子供たちは間食に甘いものを摂り、食事を余り摂らない傾向にあります。これではカルシウム摂取のバランスを崩し、身体に悪い影響を与えていると言われています。今回の調査で子供に与えるおやつで多いのはお菓子26.4%、パン類23.5%、ジュース類18.1%、アイスクリーム15.9%など砂糖の多いものがほとんどであり、おにぎり5.4%であり米を利用することが少なくなっていました。与える程度にもよりますが、お母さんの手作りのおやつを与える機会をもっと増やしたいものです。

(6) 1カ月に作る米料理

お米を使った料理は豊富にあります。その中で代表的な米料理が1カ月に何回ぐらい食卓に上るかについて調査しました。その結果、最も多かったのはおにぎりで11回、カレーライスが8.9回、炒めご飯8.1回、どんぶり5.4回、炊き込みごはん3.9回、お寿司2.9回の順でした。

(7) 行事における米料理

お祭やお正月、家族の誕生日など各家庭の

行事に作る主な米料理は、お祭では赤飯が全体の88.1%の家で、寿司11.5%、田祭りではもち39.8%、おはぎ27.9%、赤飯20.7%、お正月はもち89.8%、寿司8.5%、お彼岸ではおはぎが83.7%、もち10.0%、父母の日、誕生日では寿司がそれぞれ72.6%、78.5%が各家庭でよく作られています。

それぞれの家で手作りのご馳走で祝う行事には、今も米がたくさん使われています。

(8) 米の加工食品の浸透状況

米を使った加工食品で通らないものが意外とたくさんあるものです。せんべいや純米酒、農協ご飯でおなじみのレトルトご飯などはほとんどの人が知っており、逆に最近開発されたおかゆ缶や雑炊缶詰は7割以上の人が知らないと回答していました。

(9) 消費拡大には加工食品の開発

ここ数年来米の供給過剰から転作が年々増

加していますが、その一つの要因に米の消費減退があげられます。食生活も多様化し、米の消費拡大も私達を含めた消費者のニーズにそった形で進めていかななくてはなりません。

調査では米の消費拡大をすすめる方策についての意見をもとめました。その中で最も多かったのが加工食品として使うが30.5%、次いで弁当をもっていくが25.9%、おやつに米を工夫して食べる19.4%の順になっていました。

以上、農家における米消費の実態を調査しましたが、全体として量も内容も積極的に利用している家が多かった。しかし、若い人を中心に米ばなれが進んでいる傾向にあり、今後とも米消費拡大の方策について工夫をしていきたいと思います。